

2018 年 9 月 27 日
リーガロイヤルホテル東京

2018 レストラン クリスマスメニュー



◆豪華食材をご堪能いただけるランチ&ディナーのコース料理◆

◆クリスマスの夜空をイメージしたシャンパンカクテル◆

期間:2018 年 12 月 1 日(土)~12 月 25 日(火)

※店舗、メニューにより期間が異なります。

リーガロイヤルホテル東京(東京都新宿区 総支配人 北垣 真紀)は、12 月 1 日(土)から 12 月 25 日(火)までの期間、各レストランでリーガロイヤルホテルグループのコンセプト「**ROYAL CHRISTMAS**〜物語が動き出す この瞬間〜」をテーマにクリスマスメニューを展開します。

今年 6 月にオープンした「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」は初めて迎えるクリスマスに、丸(すっぽん)とねぎを底の浅い独特の土鍋でぐつぐつと煮る名物料理「丸鍋」をひと品としたクリスマスコースをご用意します。同じく 6 月にオープンした「鉄板焼 みや美」では、華やぐクリスマスにふさわしい厳選食材を、目の前で焼き上げる料理人の手さばきとともに五感全てでお楽しみいただけます。

「中国料理 皇家龍鳳」では、アヒルや金華ハムなどをじっくり煮詰め、旨みとコクが凝縮された看板メニュー「白湯(パイタン)スープ」で煮込んだ人気のふかひれをコースに取り入れました。

各レストランの「2018 年 クリスマスメニュー」の概要は、次頁の通りです。



中国料理 皇家龍鳳
ディナー「翡翠」



京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu
「クリスマス会席"雪灯り"」



セラーバー
クリスマスカクテル「Twinkle Snow」

■本件の取材、内容に関するお問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル東京 グループサービスチーム(販売促進) 縄手・竹村
TEL:03-5285-8957 / FAX: 03-5285-8943 / インスタグラムアカウント: @rihgaroyalhotel_tokyo
〒169-8613 東京都新宿区戸塚町 1-104-19 <https://www.rihga.co.jp/tokyo>

【2018 年クリスマスメニュー概要】

※料金は税金・サービス料を含みます。 ※写真はすべてイメージです。※食材の入荷状況により、メニュー内容の変更をすることがあります。

お客様からのご予約・お問い合わせ先

リーガロイヤルホテル東京 TEL.03-5285-1121(代表) <https://www.rihga.co.jp/tokyo>

中国料理 皇家龍鳳

営業時間:11:30～14:00(土・日・祝日は 15:00 まで)、17:30～21:30(L.O. 21:00)

豚や鶏のほか、アヒルや金華ハムなどをじっくり煮詰め、旨みとコクが凝縮された看板の味「白湯(パイタン)スープ」で煮込んだ「ふかひれ」や、上海蟹味噌のソースの五目焼きそばを真鯛の出汁スープと合わせてお楽しみいただくメニュー、フォワグラを添えたアワビのステーキなど料理長 横田のこだわりのメニューを、華やかなクリスマスコースに仕立てました。

ランチ

◇メニュー名:「真珠」

◇期 間:12月17日(月)～12月25日(火)

◇価 格:5,940 円

◇内 容:

合鴨のロースト入り4種前菜盛り合わせ

気仙沼産ふかひれの煮込み(上湯または白湯スープ)

海老とズワイ蟹のチーズチリソース チャイニーズフライドブレッド添え

チキンのレモンバターソース アボカドグラタンを添えて

牛ひき肉、松の実、トマトの炒飯

バナナの揚げ物 バニラアイスクリーム



ディナー

◇メニュー名:「琥珀」

◇期 間:12月17日(月)～12月25日(火)

◇価 格:11,880 円

◇内 容:

合鴨のロースト入り5種前菜盛り合わせ

気仙沼産ふかひれの姿煮込み(上湯または白湯スープ)

窯焼き北京ダックとココナツミルクのアボカドグラタン

ズワイ蟹、車海老、真鯛のチーズチリソース チャイニーズフライドブレッド添え

和牛サーロインの炒め 蜂蜜黒胡椒ソース

上海蟹味噌ソースの五目揚げ焼きそば 真鯛の出汁スープ添え

バナナの揚げ物 シナモンの香り バニラアイスクリーム



◇メニュー名:「翡翠」

◇期 間:12月17日(月)～12月25日(火)

◇価 格:15,444 円

◇内 容:

合鴨のロースト入り6種前菜盛り合わせ

酔っ払い海老 炎の演出

気仙沼産ふかひれ姿の陶板煮込み(上湯または白湯スープ)

窯焼き北京ダックとタラバ蟹爪のトウチ蒸し

アワビのステーキ フォワグラを添えて

黒毛和牛フィレ肉の炒め 蜂蜜黒胡椒ソース

上海蟹味噌ソースの海鮮揚げ焼きそば 真鯛の出汁スープ添え

バナナの揚げ物 シナモンの香り バニラアイスクリーム



京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu

営業時間:11:30～14:00(土・日・祝日は 15:00 まで)、17:30～21:30(L.O. 21:00)

今年 6 月にオープン。初めてご用意するクリスマスのコースです。彩り豊かな前菜をはじめ、日本料理の伝統的な技法はそのままに、華やかな盛り付けでロマンティックなクリスマスを演出します。メニューの中のひと品「丸鍋」は丸(すっぽん)とねぎを底の浅い独特の土鍋でぐつぐつ煮る「たん熊北店」の名物料理のひとつです。

ディナー

◇メニュー名:「クリスマス会席“雪灯り”」

◇期 間:12 月 17 日(月)～12 月 25 日(火)

◇価 格:11,880 円

◇内 容:

先附 :酒粕和え(人参 大根 水菜 椎茸 柚子)

碗物 :帆立真丈 霞大根 金時人参 法蓮草 柚子

造り :ふぐ刺し(てっさと炙りの食べ比べ てっぴ煮凝り 薬味 醤油 ポン酢)

八寸 :サーモン烏賊寿司椿見立て 串差し(赤蒟蒻 海老丸 ちしゃとう)

鶏松風 鮫肝ぽん酢

松笠慈姑 唐墨大根 雪輪酢蓮根

焼物 :まながつお西京焼き 鶏照り焼き 青味大根もろみ添え

蒸物 :蕪蒸し鼈甲あん掛け 甘鯛 百合根 銀杏 木耳 なめこ 山葵

食事 :鯛茶漬け ぶぶあられ 胡麻醤油 山葵 香の物

水菓子 :りんごゼリー寄せ メロン ミント



◇メニュー名:「クリスマス会席“星の夜”」

◇期 間:12 月 17 日(月)～12 月 25 日(火)

◇価 格:14,256 円

◇内 容:

先附 :香箱蟹みぞれ酢 いくら 蒸しアワビ

造り :ふぐ刺し(てっさ てっぴ煮凝り 薬味 ポン酢)

八寸 :サーモン烏賊寿司椿見立て 串差し(赤蒟蒻 海老丸 ちしゃとう)

鶏松風 鮫肝ぽん酢

松笠慈姑 唐墨大根 雪輪酢蓮根

小向 :鮓とろ 烏賊雲丹 黄身醤油 あしらひ一式

焼物 :まながつお西京焼き 鶏照り焼き 青味大根もろみ添え

温物 :丸鍋(すっぽん 豆腐 白葱 焼餅)

蒸物 :合鴨饅頭 結び人参 銀あん 山葵

食事 :すずしろ御飯 刻み薄揚げ、香の物、赤出汁

水菓子 :りんごゼリー寄せ メロン ミント



鉄板焼 みや美

営業時間:11:30～14:00(土・日・祝日は 15:00 まで)、17:30～21:30(L.O. 21:00)

幅広い世代に人気の鉄板焼は、黒毛和牛や活アワビ、フォワグラなどの厳選食材を、シェフがダイナミックに目の前で焼き上げます。その迫力と絶妙な焼き加減に仕上げる鮮やかな手さばきにもご注目ください。

ランチ

◇メニュー名:「クリスマスランチ～黒毛和牛と活アワビを味わう～」

◇価 格:9,504 円

◇期 間:12 月 17 日(月)～12 月 25 日(火)

◇内 容:

・オードブル 3 種盛り合わせ

・活アワビ

・黒毛和牛サーロイン(※+950 円で黒毛和牛フィレに変更可能)

・焼野菜

・サラダ

・御飯・香の物・赤出汁(※+594 円でガーリックライスに変更可能)

・苺のシャーベットと季節のフルーツ添え

・コーヒー



ディナー

◇メニュー名:「クリスマスデラックスディナー～極上黒毛和牛と活黒アワビを愉しむ～」

◇期 間:12月17日(月)～12月25日(火)

◇価 格:23,760 円

◇内 容:

- ・最初のひと皿
- ・オードブル 3 種盛り合わせ
- ・フォワグラ トリュフ風味のソース
- ・国産活黒アワビ 香草バターソース
- ・極上黒毛和牛フィレとサーロイン食べ比べ
- ・焼野菜
- ・サラダ
- ・御飯・香の物・赤出汁(※+594 円でガーリックライスに変更可能)
- ・グレープフルーツとカンパリのグラニテ または レモンとタイムのグラニテ
- ・苺とピスタチオの 2 層のムース マスカルポーネのエスプーマ
- ・コーヒー



※「クリスマスディナー～黒毛和牛と活黒アワビを味わう～」19,008 円、「クリスマスプレミアムディナー～シャトーブリアンと海鮮を堪能する～」29,700 円もご用意します。

ダイニング フェリオ

営業時間:7:00～14:30、17:00～22:00(L.O. 21:30)

ご家族揃ってお楽しみいただける特別ディナービュッフェです。ローストチキンやビーフシチューなどクリスマスらしい華やかな料理をご用意します。

ディナー

◇メニュー名:「ロイヤルクリスマスビュッフェ」

◇期 間:12月1日(土)～16日(日)期間中の土・日および12月22日(土)～12月25日(火)

◇価 格:

●12月1日(土)～12月16日(日)期間中の土・日 ※120 分制

大人(中学生以上) 4,500 円

シニア(65 歳以上) 4,300 円

小学生 3,000 円

●12月22日(土)～12月25日(火) ※2 部制 ※100 分制

大人(中学生以上) 6,200 円

シニア(65 歳以上) 5,700 円

小学生 3,800 円

◇内 容

ビーフシチュー ヌイユと小さなキャベツ散らし

ポトフ 粒マスタード添え

ローストチキンとりんごのキャラメリゼ クランベリーソース

小海老とチキンのフラン アメリケーヌソース

アトランティックサーモンの蒸し煮 デュグレレ風

蟹と 12 種の野菜入りスープ

ラザニア ボローニャ風

シーフードピラフ オニオンフライ添え

バッファローチキンウイング

フリットミスト

サルシッチャと茸のピザ

天婦羅(海老、鱈、茄子、ジャンボピーマン、ほか) など



【メイン料理】

おひとり様につきひと皿お選びいただきます

- ・豚ロース肉とチーズのパン粉焼き コルドンブルー風
- ・ローストビーフ
- ・ハンバーグステーキ フォワグラ添え
- ・メカジキのソテーと海老フライ
- ・牛フィレ肉の網焼き(+1,000 円)
- ・オマール海老のロースト シャルトリュースソース(+1,800 円)

※クリスマス期間の 12 月 22 日(土)～12 月 25 日(火)は、ひと皿お選びいただけるメイン料理に代わり、黒毛和牛リブロースのローストビーフ、蟹、寿司をビュッフェにご用意します。

12月17日(月)から21日(金)までの5日間限定のスペシャルディナーコースです。自家製のコンソメや国産牛の網焼き・アワビ・オマール海老からお選びいただけるメイン料理など、クリスマスにふさわしい華やかなメニューが揃います。

ディナー

◇メニュー名: 平日限定ディナーコース「クリスマススペシャル」

◇期間: 12月17日(月)～21日(金)

◇価格: 6,000 円 ※2名様より承ります

◇内容

・アトランティックスモークサーモンのクッション仕立て サワークリームを添えて

・自家製コンソメ ジングルベル

・真鯛のマリネのロースト 赤ワインのバターソース

※メイン料理は以下からひと皿お選びいただけます。

・国産牛フィレ肉とフォワグラのソテー トリュフの香るソース

・オマール海老のロースト ソースシャルトリューズ(+500 円)

・アワビの薄切りソテー ケッパーソース ジャがいものピューレ添え(+500 円)

・苺のムース エスプーマで仕上げたマスカルポーネクリームを添えて

・コーヒー



ガーデンラウンジ

営業時間: 11:00～19:30 (L.O. 19:00)

クリスマス期間限定のプレートが登場します。3種の異なる食感、味の違いをお楽しみください。

◇メニュー名: 「3種のクリスマスデザートプレート」 コーヒーまたは紅茶付き

◇期間: 12月17日(月)～12月25日(火)

◇価格: 2,376 円

◇内容

右: 苺のブッシュ・ド・ノエル

ホワイトチョコレート入りの苺クリームです。ふわっとした食感のロールケーキと苺の甘酸っぱさをお楽しみいただけます。

中: チョコレートのブッシュ・ド・ノエル

ベルギー製のチョコレートと生クリームを合わせた口どけの良いウレームです。

左: ピスタチオクリームツリー

ピスタチオペーストと生クリーム、ホワイトチョコレートを合わせたクリームで苺を包み込みました。



セラーバー

営業時間: 18:00～24:00 (L.O. 23:30) ※日曜定休

静かな聖夜、雪がクリスマスツリーに降り注ぐシーンをイメージしたシャンパンカクテルです。

◇メニュー名: 「^{トゥインクル スノー}Twinkle Snow」

◇期間: 12月1日(土)～12月25日(火)

◇価格: 2,495 円

◇内容

シャンパンのきめ細やかな泡立ちにローズリキュールがほのかに香ります。

ブルーキュラソーで色付けたノスタルジックなカラーに星型のレモンピール、グラスの底できらきらと煌めくアラザンが大人の聖夜を静かに彩ります。

